



INCENDIO

CANNONAU DI SARDEGNA

"Ed era tutta una frescura della notte sulla valle, l'ondulare degli olivi alla luna ed il battere del ruscello al tronco del noce; e un pianto e un riso di dolore, che tremolavano nel suo canto." Grazia Deledda, L'incendio nell'uliveto, 1918

Descrizione:	Cannonau di Sardegna DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Vitigno:	Cannonau
Zona di produzione:	Soleminis
Altimetria del vigneto:	Collinare, circa 200 m
Tipo dei terreni:	Medio impasto
Sistema di allevamento:	Spalliera (Guyot)
Densità dei ceppi:	5.500 ceppi per ettaro
Produzione per ettaro:	90 quintali
Età media delle viti:	15 anni
Epoca vendemmia:	2 ^ settimana di ottobre
Vinificazione:	In acciaio per 15 giorni
Fermentazione alcolica:	In acciaio per 12 giorni
Fermentazione malolattica:	Completamente svolta in acciaio
Affinamento:	In acciaio e poi in bottiglia per 3 mesi
Parametri analitici:	Vendemmia: 2014 Grado alcolico: 14% vol. Acidità Totale: 4,8 g/l
Formati:	cartoni da sei bottiglie cassa di legno da 1 bottiglia cassa di legno da 6 bottiglie



Via Silanus, 32 - 09044 - Quartucciu (CA)
www.mulleri.it - info@mulleri.it